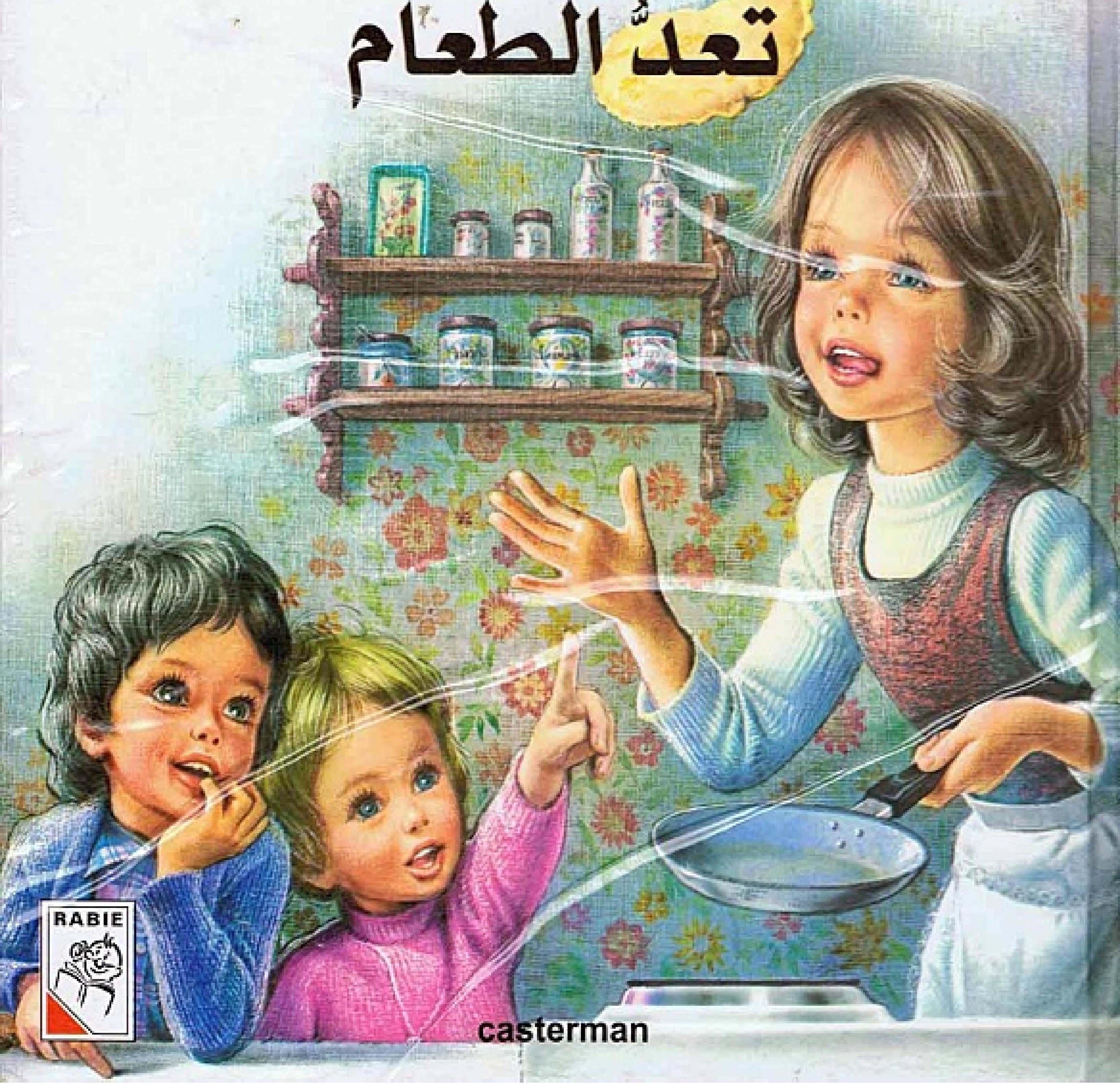
GILBERT DELAHAYE - MARCEL MARLIER

تولين

تعدُّ الطعام



RABIE

casterman

GILBERT DELAHAYE
MARCEL MARLIER

تولين

تُعِدُّ الطَّعام

جيلبير دولاهاي
مرسيل مرليه

نقلها إلى العربية
سهيل مقل



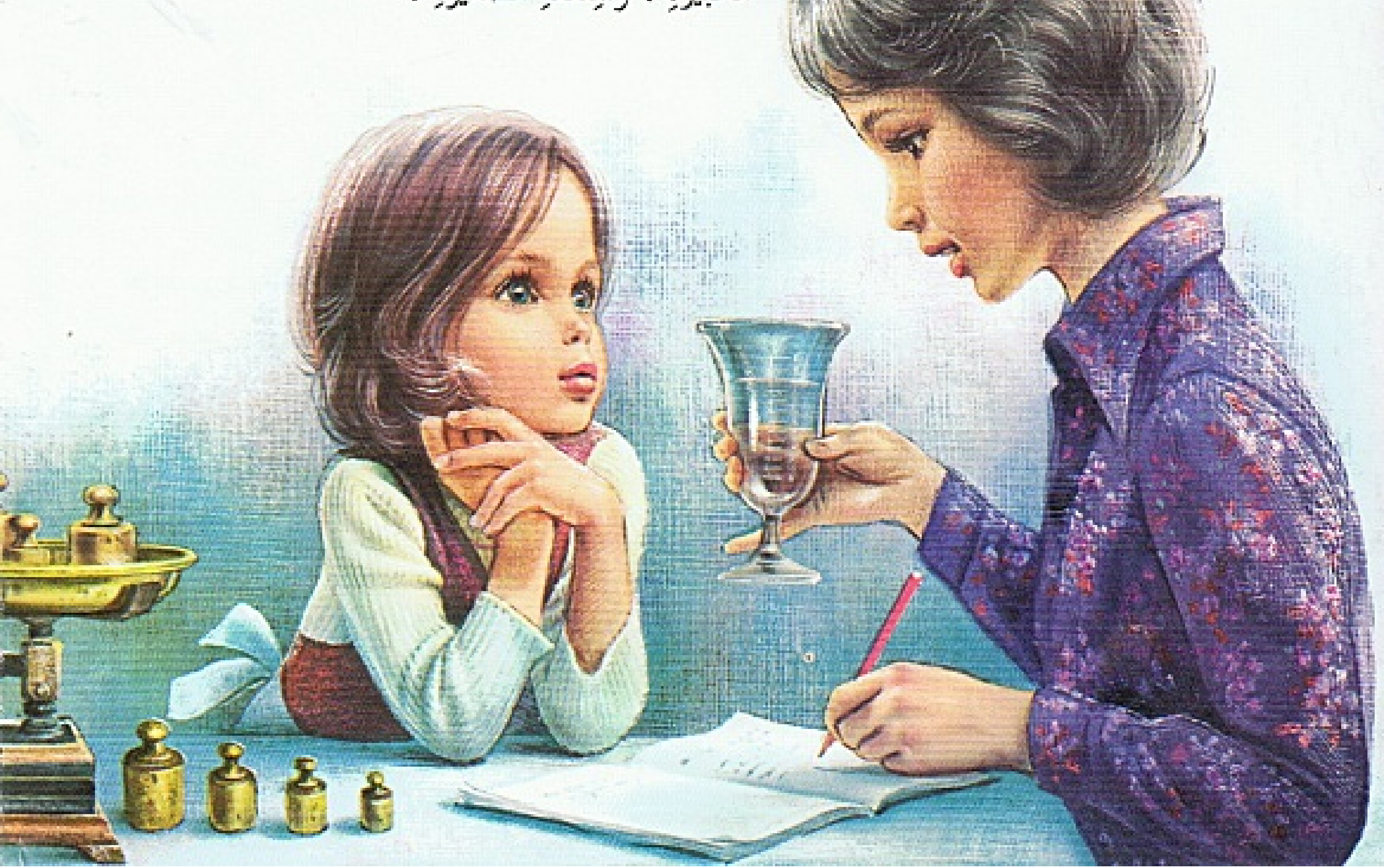
RABIE

casterman



لمُناسَبةِ عيدِ ميلادِ تولينَ ، أهدَتْها عَمَّتُها كِتاباً عن فَنِّ الطَّبخِ ، يَتَضَمَّنُ طَرائِقَ إعدادِ الأطعِمَةِ الشَّهِيَّةِ ومَقاديرِها . ويكادُ صَبرُها أن يَنفَدَ بانتظارِ أن تُجَرِّبَ بعضَ الأصنافِ السَّهلةِ التَّحضيرِ ، مُستفيدَةً من العُطلَةِ .. ولأنَّها غيرُ واثِقَةٍ من نَجاحِ التَّجرِبَةِ الأولى ، فقد سارَعَتْ إلى أمِّها مُلتَمِسَةً نصائِحَها ، فقالتْ لها أمُّها : بِدايَةً يَنبغي عليكِ أن تَتَقَيَّدي تماماً بالمَقاديرِ المُحَدَّدَةِ في الكتابِ .

لذلكَ يُنصَحُ باستخدامِ المِيزانِ ، وكوبِ الكَيلِ ، والمِلعَقَةِ الكبيرةِ ، والمِلعَقَةِ الصَّغيرَةِ .





ودَوَّنَتِ الأمُّ في كُرَّاسِ تولينَ الجَدولَ الآتي :

الكوبُ الكبيرُ = 200 غرامٍ .

المِلعَقَةُ الكَبيرَةُ = 25 غراماً .

والمِلعَقَةُ الصَّغيرَةُ = 5 غراماتٍ .

وقالتِ الأمُّ : وعلى سَبيلِ المِثالِ ، كي تَكيلي مِقدارَ مِلعَقَةٍ كَبيرَةٍ من الدَّقيقِ ، تَملَئينَ المِلعَقَةَ . بَعدَئذٍ ، تَستَخدِمينَ سِكّيناً لإسقاطِ ما عَلا وفاضَ على جَوانِبِها .



وتُضيفُ أمُّها قائلةً : فضلاً عن ذلكَ ، فلِلوَقتِ أهَمِيَّةٌ بالِغَةٌ في فَنِّ الطَّبخِ ، فمثلاً لإعدادِ بَيضَةٍ مَسلوقَةٍ سَلقاً خفيفاً ، يَجِبُ غَليُها على النّارِ لُمدَّةِ ثَلاثِ دقائِقَ لا أكثَرَ ولا أقَلَّ . وعِندما تَنضَجُ البَيضَةُ ، نَنــزِعُ جُزءاً من قِشْرَتِها ، ونَضَعُها في الكُوبِ المخصَّص لها ، ثُمَّ نقومُ بقَطعِ طَرَفِها على شَكلِ قُبَّعَةٍ صَغيرةٍ .. حَسَنٌ ، فالُمحُّ لَزِجٌ كما هو مَطلوبٌ ! أليسَ مُفيداً أن نَعرِفَ كيفَ نسلُقُ بيضَةً لأخينا الصَّغيرِ ، فيما لو كانَتْ أمُّنا غائبَةً عن المَنزِلِ ؟



وعلى الطَّاهِيَةِ الحاذِقَةِ أن تُبَرهِنَ على إبداعِها ومَهارَتِها ، وبخاصَّةٍ على صَبرِها .

ولا رَيبَ أنَّ تولِينَ تَتحَلّى بحُسنِ الاحتِمالِ . لقد ساعَدَتْ أمَّها على تَقشيرِ كيلو غرامٍ ونصفِ الكيلو غرامٍ من البِسِلَّةِ (البَزِلياءِ) أي ما يَكفي لإطعامِ خَمسَةِ أشخاصٍ : تولِينُ وأبوها وأُمُّها وجادٌ شَقيقُها وابنُ عَمِّها فريدٌ .



ويهمِسُ أبو الشَّوارِبِ لنَفسِهِ فيقولُ : أمَّا أنا فأجِدُ حبَّاتِ البِسِلَّةِ مُسَلِّيَةً ، فهذهِ حبَّةٌ تَقْفِزُ تَحتَ الطَّاوِلَةِ ، وأخرى تَختَفي داخِلَ الحِذاءِ ، وثالثةٌ تَتدَحرَجُ في جِهَةٍ أخرى .



وتقولُ الأمُّ لابنَتِها : فلتحرِصي دوماً على أن تُعيدي العُلَبَ إلى أماكِنِها ! وإلاّ فلتَحذَري من وَضعِ السُّكَّرِ في الحَساءِ والمِلحِ في الشوكولا ، وبخاصَّةٍ ، إيَّاكِ والطَّيشَ .

وفجأةً ارتَفَعَ صُراخُ طبُّوشٍ قائلاً : هي لي قائِمَةُ الأرنَبِ هذهِ . فيُجيبُهُ أبو الشَّوارِبِ غاضباً : كَلاَّ ، بَل هي لي .



وهنا صاحَتْ بِهِما تولينُ ، وقد غاظَها صُراخُهُما : ألنْ تَهدأا أيُّها المُشاغِبانِ ؟ وفي غُضونِ ذلكَ ، فارَتِ القِدرُ وطَفَحَتْ بالحَليبِ فَوقَ المَوقِدِ . هي ذي واحِدةٌ من نَزَواتِ الحَليبِ . ولكن لِحُسنِ الحَظِّ ، بقيَ منهُ ما يَكفي لإعدادِ الخُبزِ المَقليِّ مع الحَليبِ والسُّكَّر .

وراحَتِ الأُمُّ تشرَحُ لابنتِها طَريقَةَ تَحضيرِ الخُبزِ المَقليِّ مَعَ الحَليبِ والسُّكَّرِ ، فقالَتْ : إنَّها حلوى سَهلَةُ التَّحضيرِ ، وقَليلَةُ التَّكلِفَةِ . هاكِ المَقاديرَ : لإطعامِ شَخصٍ واحِدٍ تحتاجينَ إلى شَريحَتينِ من الخُبزِ ، وإلى بَيضَةٍ واحدةٍ ، وإلى قَليلٍ من الحَليبِ المَمزوجِ بالسُّكَّرِ والفانيلِ في صَحنٍ عميقٍ ، وإلى قِطعَةٍ من الزُّبدَةِ .



1: تقتَطِعينَ أطرافَ شرائِحِ الخُبزِ إذا كانتْ جافَّةً جداً . 2: تغمِسينَ كُلَّ شَريحَةِ خُبزٍ مَرَّةً في الحَليبِ المُحلّى والمُنكَّهِ بالفانيلِ ، ومَرَّةً بالبَيضَةِ المَخفوقَةِ . 3: تُذَوِّبينَ قِطعَةَ الزُّبدَةِ في مقلاةٍ . 4: تَقلينَ شرائِحَ الخُبزِ بالزُّبدَةِ حتَّى تَحمَرَّ من الوَجهَينِ ، ثُمَّ تُقَدِّمينَها ساخنةً مع السُّكَّرِ الأبيضِ أو السُّكَّرِ المَحرُوقِ .



وقالَ أبو الشَّوارِبِ يُحَدِّثُ نفسَهُ : سوفَ نأكُلُ السَّمَكَ على الغداءِ ، هذه الرَّائِحَةُ هي خَيرُ دَليلٍ على ذَلكَ . كما أنَّ تولينَ قد جَهَّزَتْ بيضةً لصَلْصَةِ المايونيز .

لقد باضَتْها الدَّجاجَةُ (شَقراءُ) خِصِّيصاً لهذا الغَرَضِ ، وذَهَبَتْ تولينُ بِمُصاحَبَةِ طَبُّوشٍ لتَجلُبَها من خُمِّ الدَّجاجِ ، إنَّها بَيضَةٌ لَذيذَةٌ وطازَجَةٌ .. وهي مَلساءُ وكأنَّها كُرَةُ الطَّاولةِ .



وَوَضَّحَتِ الأُمُّ لتولينَ كَيفيَّةَ صُنعِ (صَلْصةِ المايونيز) ، فقالَتْ :
ليسَ تحضيرُها صَعباً ، ويلزَمُكِ لصُنعِها : مُحُّ بَيضَةٍ ومِقدارُ مِلعَقَةٍ صَغيرَةٍ من الخَردَلِ ، وقليلٌ من المِلحِ والتَّوابِلِ ، ومِقدارُ مِلعَقَةٍ كبيرةٍ من الخَلِّ ، وقليلٌ من الزَّيتِ .

1: تمزُجينَ جيداً في وِعاءٍ كبيرٍ مُحَّ البَيضَةِ بالخَردَلِ وبقليلٍ من المِلحِ والتَّوابِلِ .

2: تَصُبِّينَ الزّيتَ شيئاً فشيئاً ، فيما تقومين بتحريكِ المَزيجِ حتَّى يَتماسَكَ .

3: تَستَمِرِّين على هذا المِنوالِ حتَّى تحصُلي على الكَمِّيةِ المَطلوبَةِ ، ثُمَّ تُضيفينَ الخَلَّ إلى المَزيجِ .



ولكي تَعمَلَ بِهُدوءٍ ، كانَ لا بُدَّ لتولينَ أن تطرُدَ طَبُّوشاً وأبا الشَّوارِبِ مِنْ المَطبَخِ ، فكلاهُما مُشاغِبان ، ولا يحلُمان إلاّ بالدُّعاباتِ المُؤذِيَةِ . ويقتَرِحُ طَبُّوشٌ على أبي الشَّوارِبِ فيقولُ : هلاَّ دَخَلنا من النَّافِذَةِ . فيُجيبُهُ أبو الشَّوارِبِ : أنتَ لا تُفكِّرُ في العواقِبِ ، فرُبَّما تكونُ خطِيرَةً . ويُتابِعُ حَديثَهُ فيقولُ : ألم تَسمَعْ تولينَ حينَ قالَتْ : (الحَلوى لهذا النَّهارِ هي الإصبَعِيَّةُ ؟) . وهي حلوى لذيذةُ الطَّعْمِ ، إصبَعِيَّةُ الشَّكلِ . فقاطَعَهُ طَبُّوشٌ وفي قَصدِهِ كالعادَةِ إخافَةُ أبي الشَّوارِبِ فقالَ : أجلْ ، وقالتْ أيضاً : هنالكَ لسانُ الهِرِّ ، وهي رُقاقَةٌ جافَّةٌ وحُلوَةُ المَذاقِ تُشبِهُ لِسانَكَ . فرَدَّ عليه أبو الشَّوارِبِ قائِلاً : أفَضَّلُ الانسِحابَ في هذِهِ الحالِ ، إذْ ليسَ في نِيَّتِي أن أتسَبَّبَ في حِرماني من الحلوى !

ومنذُ أن حَصَلَتْ تولينُ على كِتابِ فَنِّ الطَّبخِ ، فهي لا تكُفُّ عن تَصَفُّحِهِ بشَغَفٍ ، فتقولُ لأمِّها : انظُري يا أمّاهُ إلى مَقاديرِ القِشدَةِ بِنَكهَةِ الشُّوكولا ! هي لَذيذَةٌ وأوَدُّ أن أُجَرِّبَها ! فتُجيبُها أمُّها : فلتَتَقَيَّدي بالتَّعليماتِ الوارِدَةِ في كِتابِكِ . لشَخصٍ واحِدٍ تحتاجين إلى صَفيحَةٍ مُذابَةٍ من الشُّوكولا ، وبَيضَةٍ واحدةٍ ، ومِقدارِ نِصفِ مِلعَقَةٍ كبيرَةٍ من السُّكَّرِ النّاعِمِ ، ومِقدارِ مِلعَقَةٍ صَغيرَةٍ من الزُّبدَةِ .

1: تقومينَ بتَسخينِ الشُّوكولا على نارٍ خَفيفَةٍ مع قليلٍ منَ الماءِ ، وتُحَرِّكينَها بعنايَةٍ حتّى تذوبَ . 2: في وِعاءٍ آخَرَ تعزِلين مُحَّ البَيضَةِ عن آحِها . 3: تُضيفينَ إلى مُحِّ البيضَةِ السُّكَّرَ النّاعِمَ ، وبواسِطَةِ الخَفّاقَةِ تخفُقينَ المَزيجَ للحُصولِ على القِشدَةِ . 4: تُضيفينَ الشوكولا السّائِلَةَ ، والزُّبدةَ الطَّرِيَّةَ ، وآحَ البيضةِ المَخفوقَ . 5: تَصُبِّينَ القِشدَةَ في كُؤوسٍ ، وتُقَدِّمينَها مُثَلَّجَةً مع البسكويتِ المُسمَّى لِسانَ الهِرِّ .



أحضرَتْ والِدَةُ تولينَ هذا الصَّباحَ من السُّوقِ كيلو غراماً واحِداً من التُّفّاحِ الأحمَرِ ، وهو الأنسبُ لإعدادِ التُّفّاحِ المُثلَّجِ ، بدايةً ، يجِبُ إذابَةُ السُّكَّرِ .



وفيما أكَبَّتْ تولينُ على عَمَلِها ، باغتَها أخوها جادٌ حينَ دَخَلَ المَطبَخَ كالعاصِفَةِ ، فقالَ لها : انظُري على ماذا عثَرْتُ في العُلّيَّةِ !

– يا للمُهَرِّجِ الجميلِ ! أتُعطيهِ لي ؟

لقد ألهاها المُهَرِّجُ ، فنَسِيَتِ السُّكَّرَ ، وهو يَغلي ويَغلي فوقَ النّارِ . ولولا حُضورُ أمِّها في الوقتِ المُناسِبِ ، لاحتَرَقَ في القِدرِ .



قالت أمُّها : هي ذي مَقاديرُ التُّفّاحِ المُثلَّجِ ، وطَريقَةُ إعدادِهِ لأربعةِ أشخاصٍ .



أربعُ تُفّاحاتٍ (ويُفضَّلُ التُّفّاحُ الأحمَرُ) وما بينَ عَشرَةٍ إلى خمسةَ عشَرَ مُكعَّباً من السُّكّرِ .

1: نُذوِّبُ مُكعَّباتِ السُّكَّرِ في ٢٠٠ غرامٍ من الماءِ .

2: نغلي السُّكَّرَ المُذابَ ، وعندما تَتشكَّلُ على سَطحِهِ فُقاعاتٌ صَغيرَةٌ ، نَضَعُ في داخِلِهِ التُّفّاحاتِ الّتي تَمَّ تقشيرُها وتَفريغُها من البُذورِ ، ثُمَّ نُغطّي القِدرَ ، ونُراقِبُ التُّفّاحاتِ حتّى تنضَجَ على أن تبقى قِطعَةً واحِدَةً .

3: نَضَعُ التُّفّاحاتِ في طَبَقٍ .

4: نترُكُ السُّكَّرَ حتّى يَتعقَّدَ ، ثُمَّ نَصُبُّهُ فوقَ التُّفّاحاتِ .

5: نُجمِّدُها في الثَّلاّجةِ .





هو ذا يومُ المُرَبَّياتِ . لقد جُمِعَتْ كُلُّ ثِمارِ الفَراوِلةِ من الحديقَةِ ، وحَضَرَتِ العَمَّةُ أنيسَةُ خِصِّيصاً لتُزَوِّدَنا بتعليماتِها ، إذ ليسَ في العائِلَةِ من يُضاهيها في صُنعِ مُرَبَّى الفَراوِلَةِ .



إن المقاديرَ التي تَعتَمِدُها العَمَّةُ أنيسَةُ لإعدادِ مُربَّى الفراولَةِ :

كيلو غرام واحد من الفَراولَةِ الطّازَجَةِ والنّاضِجَةِ تماماً مع كيلو غرامٍ واحدٍ من السُّكَّرِ . وأما طَريقَةُ الإعدادِ فتتِمُّ على النَّحوِ التالي :

1: تُغَسلُ الفَراولَةُ سَريعاً فلا يجوزُ أن تبقى طَويلاً في الماءِ ، وتُترَكُ لتجفَّ جَيِّداً ، ثُمَّ تُنزَعُ ذُنَيباتُها ، وتُقَطَّعُ إلى أجزاءَ صَغيرَةٍ .

2: يُضافُ السُّكَّرُ إلى الفَراولةِ ، ويُغلى المَزيجُ في قَصعَةٍ . 3: يُطهى لِمُدَّةِ أربعِ دقائقَ .

4: يُعَبَّأُ المُربّى في أوعِيَةٍ زُجاجيَّةٍ . 5: تُغطّى فُوَّهاتُ الأوعِيَةِ بِقِطعَةٍ من السُّلوفان الشَّفافِ ، ثُمَّ تُحزَمُ بالمطّاطِ .



وهل ثَمَّةَ من يُنافِسُ تولينَ في صُنعِ الفَطائِرِ ؟ في الحَقيقَةِ تساعِدُها أُمُّها بَعضَ الشيءِ في تحضيرِ عَجينِ الفَطائِرِ ، لأنَّهُ ليسَ بالأمرِ اليَسيرِ .



والمَقاديرُ لأربَعَة أشخاصٍ : مِئتانِ وخمسونَ غراماً من الدَّقيقِ ، وأربعُ بيضاتٍ ، وحَفنَةٌ صغيرةٌ من المِلحِ ، وخَمسونَ غراماً من الزُّبدَةِ الطَّرِيَّةِ ، ونصفُ ليترٍ من الحَليبِ ، وقِطعَةٌ من الخَميرَةِ ، أمَّا الإعدادُ ، فيلزمُه :

أ – تحضيرُ العَجينِ :

1: نَضَعُ الدَّقيقَ في طَبَقٍ عَميقٍ . 2: نَصنَعُ بِركَةً في وَسَطِ الدَّقيقِ حَيثُ نَضَعُ مُحَّ البَيضِ والمِلحَ والزُّبدَةَ . 3: نَمزُجُ الخَليطَ فيما نَسكُبُ الحَليبَ الفاتِرَ . 4: نُضيفُ الخَميرَةَ المُذابَةَ سَلَفاً بقليلٍ من الحَليبِ الفاتِرِ أو الماءِ ، ولا ننسى آحَ البَيضِ المخفوقَ . 5: نَضَعُ العَجينَ المائِعَ بالقُربِ من مَنبَعٍ حراريٍّ ، ونَدَعُهُ حتَّى يختَمِرَ .

ب – الخَبزُ :

1: نَطلي المِقلاةَ بالزَّيتِ ونُسَخِّنُها جيِّداً . 2: نرفَعُ المِقلاةَ عن النَّارِ لنَسكُبَ فيها طَبَقَةً رَقيقَةً من العَجينِ . 3: نترُكُ العَجينَةَ فوقَ النَّارِ حتَّى تَحمَرَّ . 4: نُقَلِّبُ الفَطيرَةَ بوساطَةِ المِلْوَقِ . وأمَّا إذا كُنتِ حاذِقَةً كتولينَ ، فتَقذِفينَها في الهواءِ .

5: تُقَدَّمُ الفَطائِرُ ساخنَةً ، ويُذَرُّ فوقَها السُّكَّرُ العادِيُّ أو السُّكَّرُ المحروقُ ، ويمكنُنا أنْ نُقَدِّمَها مَحشُوَّةً بالمُربَّى .





وفي عُطلَةِ نهايَةِ الأسبوعِ ، دَعَتْ تولينُ جَدَّيها لِتناوُلِ طَعامِ الغداءِ في مَنزِلها ، فلبَّيا الدَّعوةَ دونَ تَرَدُّدٍ ، لأنَّهما مُتشَوِّقانِ إلى تَذَوُّقِ أصنافِ الطَّعامِ التي تُعِدُّها بمهارَةٍ كما يبدو .. وبالفِعلِ أعَدَّتْ تولينُ لجدِّها حَساءَ الخُضارِ الَّذي يُحِبُّهُ ، ولما تَذَوَّقَهُ أثنى على تولينَ ، وقالَ : ام م م .. أحسَنْتِ يا تولينُ ، هو لذيذُ الطَّعمِ ! سوف أُهديكِ غداً أكوابَ البيضِ الجميلةَ التي وَعَدْتُكِ بها .

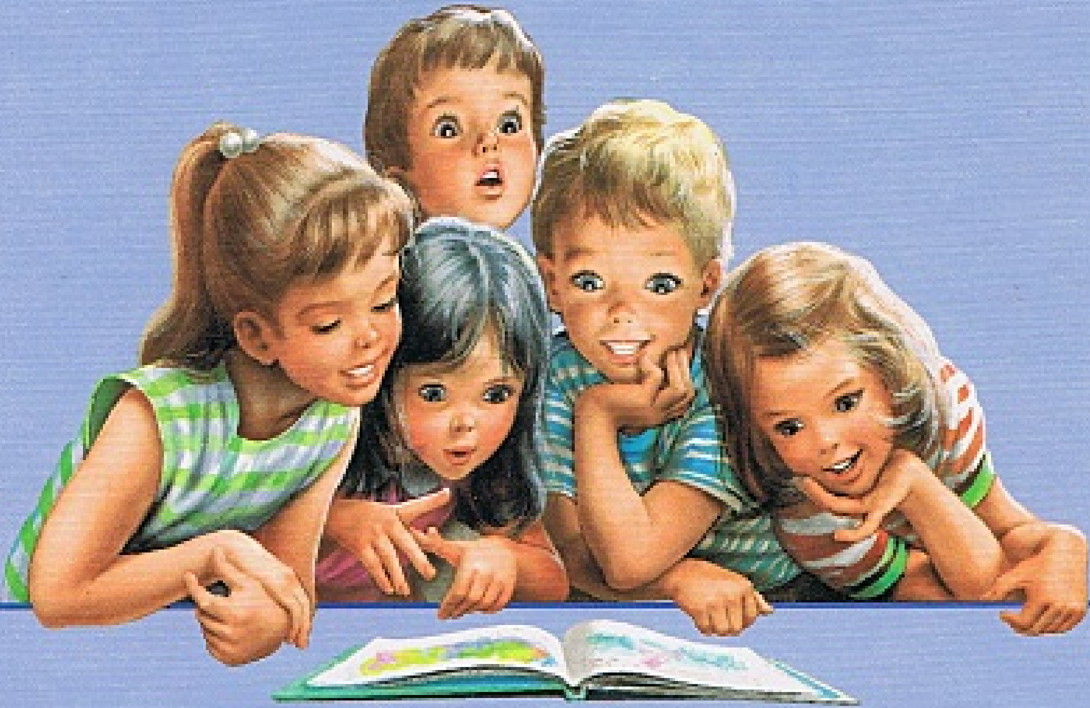
وكانَتْ عِدَّةُ أشهُرٍ من التَّمَرُّنِ كَفيلَةً بأن تَجعَلَ من تولينَ طاهِيَةً صَغيرَةً تستطيعُ الاعتِمادَ على نَفسِها. ولا رَيبَ أن تحضيرَ بعضَ الأطعِمَةِ الصَّعبَةِ يحتاجُ إلى خِبرَةٍ كَبيرَةٍ، ويبقى أمرُ إعدادِها مَنوطاً بوالدَتِها، ومهما يكُنْ، فبهذهِ الطَّريقَةِ غَدَتْ تولينُ الصَّغيرَةُ طاهِيَةً ماهِرَةً.

وأنتِ يا صغيرَتي، لئِن تَحَلَّيتِ ببعضِ الصَّبرِ، وأخَذْتِ بمَشورَةِ أمِّكِ، لتَوَصَّلتِ إلى إعدادِ بعضِ الأطعِمَـةِ البَسيطَةِ. سوفَ تُفاجِئينَ ذَويكِ بما أحرَزْتِ من تَقَدُّمٍ عندما يَتَذَوَّقونَها!



www.rabie-pub.com
Published by Rabie Publishing House Syria , Aleppo
P.O.Box : 7381 Tel : +963 21 2640151 Fax : 2640153
E-mail : rabie@rabie-pub.com
In cooperation with CASTERMAN , Belgium .
ISBN 2-203-10124-5 ISSN 0750-0580





1 تولين في المَزرعةِ
2 تولين في رِحلةٍ
3 تولين في البَحرِ
4 تولين في السِّيركِ
5 تولين ، مَرحباً بالمدرسةِ
6 تولين في السُّوقِ الشَّعبيّةِ
7 تولين على خَشَبةِ المَسرَحِ
8 تولين في الجَبَلِ
9 تولين في المُخيَّمِ
10 تولين على مَتنِ الباخرةِ
11 تولين وفُصولُ السَّنةِ
12 تولين في المَنزلِ
13 تولين في حديقةِ الحَيَواناتِ
14 تولين تتسوَّقُ
15 تولين في الطّائرةِ
16 تولين تركبُ الخَيلَ
17 تولين في المُتنزَّهِ
18 تولين أمٌّ صغيرةٌ
19 تولين في عيدِ ميلادِها
20 تولين تعتني بالحَديقةِ
21 تولين تركبُ الدَّراجةَ
22 تولين راقصةُ الأوبِرا
23 تولين في عيدِ الأزهارِ
24 تولين تُعِدُّ الطَّعامَ
25 تولين تتعلَّمُ السِّباحةَ
26 تولين مَريضةٌ
27 تولين تزورُ خالتَها
28 تولين تسافرُ في القِطارِ
29 تولين تتعلَّمُ الملاحةَ
30 تولين وصديقُها الدُّوريُّ
31 تولين والحِمارُ كَدُّوش
32 تولين في عيدِ الأُمِّ
33 تولين في المِنطادِ
34 تولين في المَدرسةِ
35 تولين تكتَشِفُ المُوسيقا
36 تولين تُضيعُ كلبَها
37 تولين في الغابةِ
38 تولين والهديَّةُ
39 تولين والجارةُ العَجيبةُ
40 تولين والأربعاءُ المَشهودُ
41 تولين في ليلةِ العيدِ
42 تولين والبيتُ الجديدُ
43 تولين في حفل تنكُّريٍّ
44 تولين والقِطُّ المتشرِّدُ
45 تولين وراءَ السُّمورِ
46 تولين والحادِثُ
47 تولين مُربِّيةٌ
48 تولين في درسِ الاستِكشافِ
49 تولين في درسِ الرَّسمِ
50 تولين في بلادِ الحِكاياتِ
51 تولين في درسِ الطَّهوِ

① CM1-47
ISBN 2-203-10147-4
6 214001 440473